Nr. 14. Kraków, 15. lipca 1912 Rok V.




„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 2 dolary w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.

Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

# ORGAN KRAJOWEGO ZWIĄZKU PIEKARZY w GALICYI

CZASOPISMO DLA SPRAW PIEKARSKICH

odznaczone złotym medalem na wystawie piekarsko-młynarskiej we Lwowie w r. 1911.

Redakcya i administracya: **Kraków. Garbarska, 12.** Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: **Leon Bałuk.**

## Wystawa w Prościejowie.

W pięknem, w malowniczej okolicy położonem mieście morawskiem Prościejowie, odbędzie się trzydniowa wystawa piekarska w salach rękodzielniczego domu. Obejmie ona prócz wyrobów piekarskich także takie przedmioty, które mają styczność z piekarstwem, a więc: maszyny, drożdże, mączka słodowa, koszyki, łopaty itp. Do wystawy dopuszczeni są wytwórcy wszystkich krajów.

Ponieważ przypuszczamy, iż wielu z polskich piekarzy i fabrykantów zechce w tej wystawie wziąć udział, przeto poniżej podajemy warunki:

1) Towar, przeznaczony na wystawę, nadesłany być musi najpóźniej na dzień 19. lipca pod adresem niżej podanym.

2) Jako należytość za miejsce płaci wystawca 20 koron za 2 m kwadratowe, za każdy dalszy metr 5 koron. Mniej jak dwa metry nie można zająć.

3) Dekoracyą miejsc zajmie się komitet wystawy bezinteresownie i na własny koszt. Gdyby jednak wystawca chciał obrane miejsce sam sobie udekorować, nie będą mu w tem czynione żadne przeszkody.

4) Towar ma być posłany opłacony, na koszt wysyłającego.

Szczegółowy program uroczystości wystawowych podaliśmy w zeszłym numerze. Z naszej strony możemy tylko zachęcić naszych kolegów, by nie odstręczali się od tej wystawy — przyczem dodajemy, iż koledzy z Poznańskiego udział swój w tej wystawie zgłosili. Niechże tam będą reprezentowani piekarze także z Galicyi, Śląska i Królestwa Polskiego. Wiemy dobrze, że za drogie pieniądze otrzymują nasi koledzy medale fikcyjne a więc nieuznane a temsamem i bezwartościowe z różnych wystaw węgierskich, londyńskich itp. Tu koszt niewielki, a okażemy się godnymi wobec bratniego Związku.

Wszelkie zapytania i przesyłki należy adresować: **Svaz pekaru pro Moravu atd. Prostějov (Prossnitz) Morawa.**

## Upadek rękodzieła i przemysłu.

Przyczyna upadku rękodzieła i drobnego przemysłu leży w niezmiernym rozwoju przemysłu fabrycznego i jest następstwem rozwoju cywilizacyi i wynalazków w ostatnich dziesiątkach lat. Do naszego kraju wpływa obcy kapitał i zagraniczne siły robocze zajmują miejsce naszej ludności, która nie mając odpowiedniego wykształcenia fachowego do pracy w fabrykach, spełnia tylko czynności podrzędne za nader niską płacę, a zresztą wędruje do obcych państw na zarobek, gdzie zdobywa nieco więcej grosza, niszcząc przytem zdrowie, bo przedsiębiorcy obcokrajowi potrafią wyzyskać nad wyraz siły polskiego robotnika. Tak więc nasz robotnik spełnia tylko najniższe funkcye w kraju i za granicą i zadowolić się musi szczupłą płacą, zaś obcokrajowcy rządzą nim w swoim kraju i w naszym, czerpiąc z tego niezmierne zyski.

Popatrzmy na przemysł piekarski w naszym kraju! Kto go popiera? Co kraj zrobił dla podniesienia piekarstwa? — Chyba nic! — Piekarz zakupuje zwyczajnie mąkę za granicą, urządzenie pieca i wiele innych rzeczy, bo w naszym kraju niema fabryk, a jeśli są, to dają towar lichy i drogi. Prze-

cież Galicya jest krajem rolniczym, zboża jest dosyć, ale brakuje młynów, któreby należycie konkurowały z Węgrami. Grosz więc naszego piekarza idzie za granicę.

Ściśle biorąc, przemysł piekarski w Galicyi stoi na równi z innymi krajami. Pieczywo bowiem nasze nie ustępuje pieczywu zagranicznemu a nawet jest lepsze od zagranicznego. Na tem polu stalibyśmy jeszcze wyżej, gdyby nas nie zalewano obcem pieczywem. Czy Galicya wysyła pieczywo za granicę? — Nie. A ile nadsyłają fabryki morawskiego chleba do nas, to wstyd o tem mówić. Codziennie sprowadza się do miast i miasteczek galicyjskich wagonami chleb morawski — naturalnie z mąki bobowej i grochowej, nieświeży, pognieciony — i ten chleb ma większy gdzieniegdzie pokup, niż nasze pieczywo świeże z mąki żytniej i pszennej.

Nasz szewc i krawiec ubolewa, że zakupuje się obuwie i ubranie wiedeńskie, ale sam chętniej je morawski chleb, niż swojski.

Czyż my Polacy nigdy się nie opamiętamy?

Władze krajowe nie starają się o poprawę tych stosunków, o drobnego rękodzielnika mało kto się troszczy. Działalność cechów nie jest także wydatną, bo zresztą nikt ich nie wspiera. Kraj ani gmina nie daje subwencyi drobnemu rzemieślnikowi, lecz dopiero spółkom, fabrykom i większym instytucyom, wobec tego ten pierwszy coraz bardziej upada i wymiera, ustępując miejsca kapitalistom.

Weźmy pod uwagę Kraków! Przedstawiciele gminy żądali od majstrów wydatnej podwyżki dla czeladzi podczas tegorocznego strajku. Ponieważ majstrowie nie byli w stanie mimo chęci tego uczynić, skończyło się na niczem. Na posiedzeniu rady miejskiej podniesiono, aby miasto założyło własną piekarnię, tak, jak były jatki magistrackie z mięsem argentyńskiem, sprzedaż ziemniaków i mleczarnia miejska, miejski skład węgla. Wątpić należy, czy Magistrat krakowski podejmie się prowadzenia piekarni, tem więcej, że ani jeden piekarz w radzie miejskiej nie zasiada, więc nikt nie może dać wyjaśnień. Czyżby nie lepiej było, gdyby Magistrat zamiast myśleć o konkurencyi przeciw piekarzom, pomyślał o ulgach dla nich, o pożyczkach bezprocentowych na piekarnie itp.

Widzimy, że piekarz znikąd pomocy spodziewać się nie może. Przemysł piekarski podnieść dziś może jedynie silna organizacya cechów i stowarzyszeń i ich łączność w krajowym Związku piekarzy, celem obrony własnych interesów. Jak wiemy, każdy majster piekarski należy do cechu, bo należeć musi, ale nie każdy dokłada starań, aby podnieść sprawę wyżej.

Kiedy wybitniejsze siły majstrów piekarskich pracowały kilka lat, aby utworzyć krajowy Związek piekarzy w Galicyi i, przełamawszy wszelkie trudności, doprowadziły do celu, to obecnie są w naszym kraju takie stowarzyszenia piekarskie, które do Związku nie przystąpiły, o czem z przykrością i wstydem na tem miejscu wspominamy. Widać jeszcze surowiznę. Czyż więc może nam być lepiej, jeśli sami o sobie nie pomyślimy? Tą drogą idąc, nie tylko nie podniesiemy stanu piekarskiego, ale upadniemy zupełnie, zostawiając miejsce obcym.

Związek poczynił już wiele kroków dla dobra swych członków, aby zapobiedz niezdrowej konkurencyi. O tem następnym razem.

## Ogłoszenie konkursu.

Wydział Krajowy ogłasza następujący konkurs:

W celu nadania stypendyów z fundacyi ś. p. Teofila i Pauliny małżonków **Adamskich** ogłasza się niniejszem konkurs.

Stypendya z tej fundacyi są przeznaczone na kształcenie się młodzieży rękodzielniczej w obranym zawodzie w kraju lub poza jego granicami, czy to w odpowiednich szkołach zawodowych czy też przez odbywanie praktyki zawodowej, a otrzymać je mogą tylko młodzieńcy urodzeni w Galicyi wyznania rzymsko-katolickiego, narodowości polskiej wykazujący wzorowe i moralne zachowanie się i dobre postępy w obranym zawodzie.

Pierwszeństwo służy ukwalifikowanym w ten sposób kandydatom urodzonym w mieście Tarnowie i tamże w terminie pozostającym.

Kwoty stypendyów oznaczy Wydział Krajowy, do którego również rozdawnictwo stypendyów z niniejszej fundacyi należy. Stypendyum na kształcenie się w kraju wynosić będzie przynajmniej 200 koron rocznie, stypendyum zaś na kształcenie się poza granicami kraju przynajmniej 400 koron rocznie.

Wypłata odbywać się będzie z reguły w ratach półrocznych z góry.

Pobór rozpocznie się z nadchodzącym rokiem szkolnym tj. 1912/13 i trwać będzie aż do prawidłowego ukończenia praktyki, a względnie szkoły zawodowej w kraju lub poza jego granicami, dla tych zaś, którzy praktykę lub szkołę zawodową już w kraju ukończyli i odbywają poza tegoż granicami dalszą praktykę, a względnie dalsze studya w szkole zawodowej, przez dwa lata szkolne we wszystkich wypadkach pod warunkiem wzorowego zachowania się i bardzo dobrych postępów pocżem nie jest wykluczone ponowne ubieganie się o stypendyum pod odmiennymi warunkami.

Podania należy wnosić do Wydziału Krajowego najpóźniej do końca lipca b. r. i załączyć do nich:

1) metrykę chrztu kandydata, jeżeliby też jego narodowości polskiej nie dowodziła, także inne wszelką wątpliwość w tym względzie uchylające dowody,

2) świadectwo ubóstwa kandydata, opisujące szczegółowo stosunki majątkowe i rodzinne kandydata i jego rodziców,

3) dowody wzorowego zachowania się i postępu w obranym zawodzie, w którym to celu ma kandydat, jeżeli odbywa już praktykę, przedłożyć świadectwo z tejże stwierdzające jego uzdolnienie, zachowanie się i pilność, jeżeli zaś odbywa naukę w szkole zawodowej, ma przedłożyć świadectwo frekwentacyjne, stwierdzające te okoliczności.

W podaniu należy zaznaczyć na jaki cel kandydat stypendyum otrzymać pragnie, a mianowicie czy na praktykę, czy też na studya w szkole zawodowej w kraju czy też poza jego granicami.

## O wypiekaniu chleba z mąki z przerośniętego zboża.

Przez kiełkowanie ziarna podlega skrobia i części kleiste (gluten) pewnym zmianom, podczas których przemieniają się na cząstki rozpuszczalne, jakie potrzebne są do żywienia młodej roślinki podczas kiełkowania. Częścią rozpuszczony gluten traci przez to swą elastyczność i ciągłość, a tem samem traci własność do wyrobienia dobrego ciasta. Mąka z przerośniętego ziarna nie da nam ciągłego ciasta, ale mniej lub więcej płynną masę, z której chleb upieczony będzie miał ośrodek sapowaty i mniej dobry do spożycia. — Przez proces kiełkowania rozkłada się gluten i tworzy w wysokim stopniu kwas, który działa na skrobię jako ferment. Chleb upieczony z mąki z przerośniętego ziarna jest nie tylko niesmaczny, ale także zdrowiu nieco szkodliwy wskutek swej ciężkiej strawności i zbyt wielkiej zawartości kwasu.

Nasuwa się więc pytanie, jak należy przygotować mąkę z przerosłego ziarna, które uległo wyżej wspomnianym zmianom w mniejszej lub większej mierze, aby chleb z niej był zdrowy i smaczny. Wspomniemy naprzód, co mówi Liebig i Lehmann na podstawie własnych badań, które się w praktyce sprawdziły.

Do zamiesienia mąki z przerośniętego ziarna poleca Liebig wziąć zamiast czystej wody, wody wapiennej, bo wapno nietylko neutralizuje kwas i czyni na nowo gluten spoistym i ciągłym, ale równocześnie daje pieczywu niezbędne sole wapienne. Jeżeli się zarobi daną ilość mąki wodą wapienną i doda się do zaczynu, a potem ciasto zostawi się samemu sobie, to następuje kiśnienie tak, jak bez wody wapiennej. Jeżeli się następnie w odpowiednim czasie doda resztę mąki do dojrzałego zaczynu, dają się bochenki wyrobić należycie, mają odpowiedni kształt i wypiekają się dobrze. W ten sposób otrzymuje się chleb wolny od nadmiaru kwasu, spoisty, elastyczny, nie zbyt wypukły, o wybornym smaku i nie ustępujący pod żadnym względem pieczywu z mąki ze zboża nieprzerośniętego. Stosunek mąki do wody wapiennej ma być jak 19 : 5, to znaczy, że na 100 kg mąki bierze się 26 do 27 kg wody wapiennej. Dlatego się wodę wapienną waży, bo woda wapienna jest znacznie cięższa od zwyczajnej. Ilość wody wapiennej nie wystarczy do wyrobienia ciasta, musi się stosunkowo dolać wody zwyczajnej. Żeby się pozbyć gorzkiego smaku chleba, należy dodać nieco więcej soli.

Co do zawartości wapna w chlebie, to 1 kg wapna znaczy tyle, co 600 kg wody wapiennej. W powyżej podanym opisie zawartość wapna w chlebie wynosi tyle mniej więcej, ile go zawierają łuski ziarn. Wydajność mąki w chlebie jest większą prawdopodobnie wskutek silniejszej spoistości z wodą. Z 19 klgr mąki bez wody wapiennej otrzymało się przy próbach 24 kg chleba; z dolewką 5 kg wody wapiennej otrzymało się 26 kg chleba dobrze wypieczonego. Aby jakość chleba z gorszego gatunku mąki poprawić, daje się nieco więcej soli kuchennej, co zresztą wszyscy w praktyce znają i stosować umieją. Pierwszym, który wskazał na dodatnią działalność soli na ciasto z mąki ze zbóż przerośniętych i naukowo udowodnił, był Julius Lehmann. Sól kuchenna działa bowiem w ten sposób na gluten, że czyni go więcej spoistym, zbitym i na nowo stosownym do robienia ciasta. Próba pieczenia przez Lehmanna dała następujące wyniki:

200 kg żyta, którego ziarna bez wyjątku kiełkowały, zmielono, z czego otrzymano 120 kg dobrej mąki, odpadków 17 kg, czarnej mąki $17\frac{1}{2}$ kg, otrąb 35 kg, strata $10\frac{1}{2}$ kg. Odważono następnie dokładnie 40 kg dobrej mąki, 30 kg wody i potrzebną ilość kwasu i postępując zwyczajnym, sposobem odważono z tej masy bochenki na próbę. Wynik był taki, że chleb bez dodatku soli kuchennej rozpłaszczał się szeroko jak placek, skórka odstawała, tworzył sapowatą masę i nie był zdatny do jedzenia. Przy dodaniu 62 g soli kuchennej na 3 kg mąki, przed zarobieniem rozpuszczonej w wodzie, był chleb pod każdym względem zadawalający. Sól ma przy tem jeszcze tę właściwość, że przeciwdziała pleśnieniu chleba, a mąka wypieka się więcej światło.

(C. d. n.)

## Początek końca.

Dnia 10. czerwca b. r. odbyło się czwarte z rzędu posiedzenie przybocznej Rady rękodzielniczej pod przewodnictwem ministra handlu dra Rösslera. Minister bardzo uprzejmie przywitał członków Rady i ku ich zadowoleniu podniósł, że uważa za jeden ze swych najważniejszych celów podniesienie rękodzielnictwa. — W płomiennych słowach mówił minister, że dzisiejsze gospodarskie życie kładzie na stan rękodzielniczy wielkie żądania. Następstwem tego przemówienia było podziękowanie członka Rady posła Einspinnera, który złożył je w imieniu wszystkich członków Rady a zarazem prosił, by wspierał stan rękodzielniczy w tych ciężkich obecnie dla niego czasach.

Tego samego dnia, w którym pan minister handlu tak uroczyście zapewniał rękodzielników o swej ku nim sympatyi i swem poparciu, *w tym samym dniu przedłożono w austryackim parlamencie rządowy projekt ustawy o ochronie pracy w przemyśle piekarskim.* Jeżeli zatem pan dr. Rössler miał rzeczywiście szczere zamiary stan rękodzielniczy popierać (o czem nie chcemy wątpić), to trafia mu się teraz doskonała sposobność tę sympatyę czynem okazać i słowa swoje czynem zadokumentować.

Oczywiście, iż trzeba ministerstwu handlu pozostawić do woli, czy ma popierać rękodzielnictwo a równocześnie iść na rękę według możności socyalnych-demokratów (robotników, jak powiedział p. dr. Mataja). Czy to ostatnie ale być musi? Czy panowie ze strony socyalnej demokracyi rzeczywiście nie wiedzieli, jaki cel mieli właśnie ci, co z projektem tym wystąpili? Żaden zdrowo myślący człowiek nie mógł mniemać, iż panom towarzyszom rozchodzi się o polepszenie bytu robotników piekarskich (bo to można było inną drogą uzyskać), ale że im idzie tylko o otwarcie swym członkom pola do dalszego, nieskończonego szykanowania majstrów.

I dziś rządowy projekt „piekarskiej ustawy“ nie zaspokaja wszystkich wymogów wodzów socyalno-demokratycznych, przecież nie jest wykluczonem, by i w zmienionej formie odpowiadał on życzeniom „dusicieli“ rękodzielnictwa. — Takiej ustawy nam właśnie jeszcze brakuje, aby stan piekarski zupełnie do ruiny sprowadzić.

Zawodowe nasze organizacye przedsięwzięły wprawdzie wszelkie możliwe kroki, aby niedopuścić do przeprowadzenia tej tak groźnej dla naszego zawodu ustawy.

Dnia 14. z. m. odbyło się wwiedeńskiem stowarzyszeniu piekarzy telegraficznie zwołane zgromadzenie austryackiego związku stowarzyszeń piekarskich. Obecni na niem byli przedstawiciele związków krajowych czeskich, polskich i włoskich. Na zgromadzeniu tem omawiano dalszą akcyę, jaką należy podnieść przeciw przedłożeniu tej ustawy.

Dnia 20 b. m. odbyła się w ministerstwie handlu druga narada wydziału przybocznej rady przemysłowo-rękodzielniczej. Miano na niej wypowiedzieć swoje zdanie co do rządowego predłożenia wiadomego projektu.

Widzimy zatem, że sprawa szybko postępuje naprzód i może przybrać konkretne kształty. Dlatego nie spuszczamy z niej oka i wspólnie pracować będziemy nad obaleniem projektowanej ustawy.

Treść projektu, jak też i rządowe przedłożenie różnobrzmiącej ustawy, jest dobrze znana naszym Czytelnikom, dlatego uważamy za zbyteczne powtarzać je.

**Zwracamy uwagę na nasz inserat Krakowskiej drożdżarni. Adres telegraficzny: Driller, Kraków, telefon (między miastowy) Nro 2011/II.**

## Korespondencye.

*Ze Lwowa nam donoszą:* Spółka maszynowa i kredytowa we Lwowie odbyła w lutym b. r. swe II doroczne walne zgromadzenie przy licznym udziale członków i delegatów Banku kraj. i przemysłu. Ze sprawozdania dyrekcyi spółki obecnie wydanego a wykazującego stały rozwój tej tak pożytecznej instytucyi dla rozwoju naszego przemysłu, dowiedzieliśmy się, że Spółka liczy 200 członków a udziały deklarowane wynoszą 76.750 koron, wpłacone 62.093 K., fundusz rezerwowy K. 2000. Maszyn i narzędzi różnego rodzaju dostarczyła spółka swym członkom w ubiegłym roku za K. 303.425, a od początku swego istnienia tj. od 10 kwietnia 1910 za 451·198 koron.

Z tych kilku cyfr wyjętych ze sprawozdania możemy się przekonać o zapobiegliwości dyrekcyi spółki, która starała się pokonać przeszkody i trudności, z któremi połączony jest rozwój i wzrost każdej u nas instytucyi o tak nowym i nieznanym w kraju naszym charakterze jak spółka maszynowa i kredytowa. Zadaniem spółki jest dostarczanie wszelkich maszyn i urządzeń fabrycznych na tani i dogodny kredyt do lat pięciu, przyczem urządzenia maszynowe dostarczone członkom, podlegają opiece spółki. Jeżeli się zważy, że nasz średni i drobny przemysł ma jeszcze bardzo mało doświadczenia na polu maszynowem i był dotąd na łaskę i niełaskę niesumiennych agentów zdany, którzy za drogie pieniądze stare i nieużyte już za granicą modele maszyn w Galicyi zbywali, to powstanie takiej instytucyi jak spółka maszynowa i kredytowa musimy z prawdziwą radością powitać i jak najgoręcej szeroki ogół naszych rękodzielników i przemysłowców do popierania instytucyi zachęcić.

Na walnem zgromadzeniu wyłoniła się także sprawa działu surowcowego. Dyrekcya spółki chcąc zadość uczynić życzeniom swych członków i ułatwić im nabywanie surowca najlepszej jakości na tani i dogodny kredyt, postanowił w najbliższej przyszłości ten dział w spółce otworzyć.

Przy uzupełniających wyborach wybrano do Rady nadzorczej pp. Józefa Olszewskiego, dyrektora Ligi pomocy przemysłowej, p. Jana Langiera wł. fabryki, do dyrekcyi inż. W. Śniadowskiego i p. Jul. Dresnera.

## Elektryczne piece piekarskie.

Gmina wiedeńska zawiadomiła stowarzyszenie piekarzy w Wiedniu, że jej wypożyczy bezinteresownie elektryczne piece a prąd elektryczny policzy tak tanio, by wydatki przy pracy w tych piecach równały się wydatkom, ponoszonym przy piecach zwyczajnych. Że pieczenie prądem elektrycznym miałoby swoje wygody, temu zaprzeczyć nie można. Po pierwsze rozmiary tych pieców są znacznie mniejsze, obsługa jest nieznaczna, ponieważ ciepłota jest zawsze jednakowa a można ją także do pewnych stopni regulować tak, że wykluczonem jest przypalenie wyrobu. Dalej zasługują elektryczne piece na pochwałę dla swej czystości, gdyż nie wytwarzają ani popiołu ani sadzy. Przy budowie elektrycznego pieca zaoszczędza się też na budowaniu komina. Ostatecznie nie wydają takiego gorąca na okół, to też pracownicy nie doznają tego gorąca. Naturalnie, że używany ku temu prąd musiałby być bardzo tani. Podstawa do zniżenia ceny prądu znalazłaby się w czasie, w którym piece elektryczne są najbardziej czynne, a to od godziny 11 wieczór do najranniejszych godzin, gdy przestaje dostarczanie prądu do prywatnych mieszkań i kancelaryj, oświetlania ulic i tramwaje przestają kursować. — słowem wtedy, gdy elektrownia spoczywa. — dodawanie przez nią prądu do pieców piekarskich po cenie jak najtańszej nie przyniosłoby straty ale przeciwnie, zawsze pewien zysk.

Zastępca stowarzyszenia wiedeńskich piekarzy sądzi pomimo tylu udogodnień, że w piecach elektrycznych można wypiekać tylko białe pieczywo. Chleb i pieczywo czarne wypiekać się będzie nadal w dotychczasowych piecach.

**Egzamina na czeladników** teoretyczne i praktyczne odbędą się w Krakowie przy ul. Garbarskiej 12 we wtorek dnia 16. lipca b. r. o godz. 8. rano. Każdy przystępujący do egzaminu musi wnieść własnoręcznie pisane podanie do cechu.

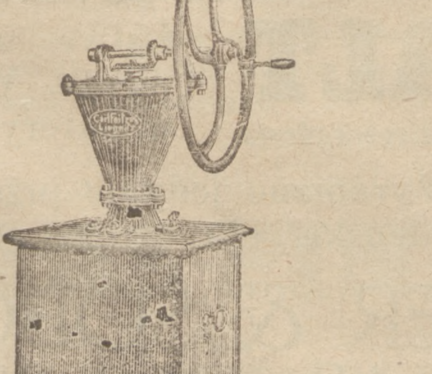
*Leon Bałuk* starszy cechu

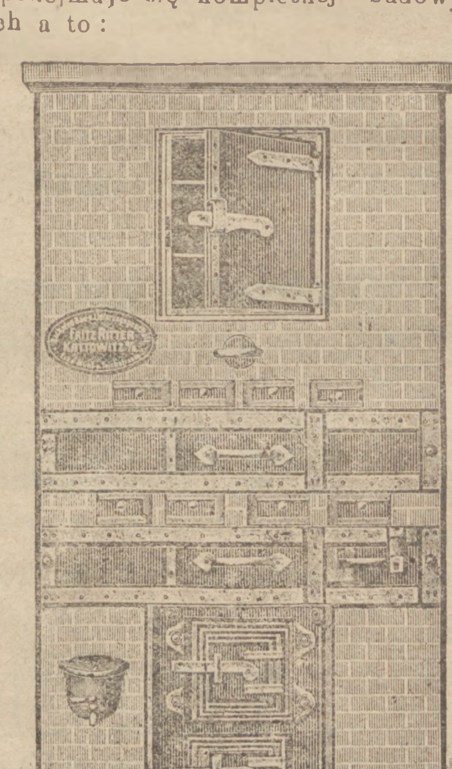












Drukiem Jana Litwińskiego w Wieliczce.